UK Weber Style™ Audible Meat Thermometer

NOTE Please keep this manual handy as you use your new product. It contains practical step-by-step instructions, as well as technical specifications and warnings you should know about.

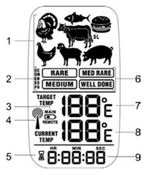
OVERVIEW: MAIN UNIT FRONT VIEW

1. MEAT: Select meat type
2. POWER: Activate / deactivate unit
3. LANG: Select voice prompt language
4. COOK: Select doneness level
5. Speaker

OVERVIEW: MAIN UNIT BACK VIEW

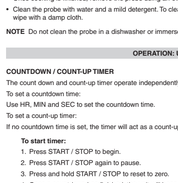
1. Belt Clip
2. RESET
3. °C / °F: Select temperature unit
4. Battery compartment
5. VOLUME: Select volume level
6. Battery compartment lever
7. START / STOP: Begin / end the stopwatch; reset timer to zero
8. HR: Select hours for timer
9. MIN: Select minutes for timer
10. SEC: Select seconds for timer

OVERVIEW: LCD SCREEN

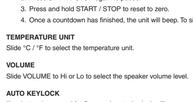


1. Meat type
2. Language icons
3. Low battery indicator
4. Signal reception icon
5. Stopwatch icon
6. Doneness level
7. Target temperature
8. Current temperature
9. Stopwatch time

OVERVIEW: TRANSMITTER & PROBE



1. LED indicator
2. RESET: Reset unit
3. POWER: Activate transmitter
4. Connector jack for probe
5. Battery compartment



1. Probe connector wire
2. Probe tip

GETTING STARTED

INSTALLING THE BATTERIES

In the main unit

1. Release and lift up cover to access the battery compartment.
2. Insrsérez deux piles AA dans le compartiment en respectant les polarités indiquées (symboles + et -).
3. Remettez le couvercle en place.

MAIN indicates when the batteries are low.

SET AUDIO LANGUAGE

When the unit is first activated, or after changing batteries, the language needs to be set.
1. Press POWER to activate the main unit. The language icons will flash.
2. Press LANG to toggle to the desired language.

NOTE The audio prompting options are: DE (German), DN (Danish), EN (English), ES (Spanish) and FR (French).

STAND

Place the unit into the stand provided and place on a table or work surface for easy viewing and access.

ÉMETTEUR

To set up the transmitter

1. Remove the battery compartment cover and insert 2 AAA batteries into the compartment as indicated by the polarity symbols (+ and -).
2. Press RESET and replace the battery compartment door.
3. The LED indicator will flash to indicate the transmitter is activated.

REMOTE indicates when the batteries are low.

TRANSMITTER DATA TRANSMISSION

Place the transmitter within 100 m (300 ft) of the main unit. The sensor reception icon indicates the status.

NOTE The LED indicator blinks during transmission. If the transmitter is moved out of range, the unit will beep three times.

OPERATION: COOKING

⚠CAUTION The probe is a sharp metal object, and will become hot during cooking. Take care when handling.

1. Plug the probe connector into the transmitter jack and insert the probe into the meat. To prevent the lid from crimping the probe wire on gas grills, feed the wire out through the slot **(1)** on the side of the cookbox. Use the monitor's stand for easy viewing. For charcoal grilling, **(2)** route the probe wire away from the direct heat of the charcoal briquettes.

2. Press MEAT to select the meat type. The voice announcement and LCD icon indicate the meat type.

3. Press COOK to select the doneness level (Rare, Medium Rare, Medium or Well Done). The LCD and talking announcement indicate your selection.
4. The target temperature appears on the LCD screen. Begin cooking.
5. The cooking alerts will sound depending on the temperature:
   - Nearly Done Alert: 2 beeps followed by "It's nearly done" when the meat is nearing the target temperature.
   - Done Alert: 4 beeps followed by "It's done" when the meat has reached the target temperature.
   - Overcook alert: The LCD screen will flash and continue beeping until a button is pressed.
6. Press any button to silence the alert.

NOTE The maximum operating temperature for the probe is 380°C (716°F). When the probe temperature exceeds the maximum display temperature (199°C / 199°F) the LCD will flash.

AFTER COOKING

- Once cooking is finished, remove the probe using an oven gloves.
- Clean the probe with water and a mild detergent. To clean the main unit and sensor, wipe with a damp cloth.

NOTE Do not clean the probe in a dishwasher or immerse the main unit or sensor in water.

OPERATION: UNIT

COUNTDOWN / COUNT-UP TIMER

The count down and count-up timer operate independently of the temperature sensor.

To set a countdown time:

Use HR, MIN and SEC to set the countdown time.

To set a count-up timer:

If no countdown time is set, the timer will act as a count-up timer.

To start timer:

1. Press START / STOP to begin.
2. Press START / STOP again to pause.
3. Press and hold START / STOP to reset to zero.
4. Once a countdown has finished, the unit will beep. To silence the alert, press any button.

TEMPERATURE UNIT

Slide °C / °F to select the temperature unit.

VOLUME

Slide VOLUME to Hi or Lo to select the speaker volume level.

AUTO KEYLOCK

If no button is pressed for 5 seconds auto keylock will engage. Press any button to unlock.

BACKLIGHT

Press any button to illuminate the screen for 5 seconds.

PRECAUTIONS

This product is engineered to give you years of satisfactory service if you handle it carefully. Here are a few precautions:

- Do not subject the unit to excessive force, shock, dust, temperature or humidity, which may result in malfunction, shorter electronic life span, battery damaged or deterioration of parts.
- Placement of this product on wood surfaces with certain types of finishes, such as clear varnish, may result in damage to the finish. Consult the furniture manufacturer's care instructions for additional information as to the types of objects that may safely be placed on the wood surface. Weber-Stephen Products Co. shall not be responsible for any damage to wood surfaces from contact with this product.
- Do not immerse the unit in water. If you spill liquid over it, dry it immediately with a soft, lint-free cloth.
- Do not clean the unit with abrasive or corrosive materials.
- Do not tamper with the unit's internal components. Doing so will invalidate the warranty on the unit and may cause unnecessary damage. The unit contains no user-serviceable parts.
- Only use fresh batteries as specified in the user's instructions. Do not mix new and old batteries.
- Due to printing limitations, the displays shown in this manual may differ from the actual display.
- The contents of this manual may not be reproduced without the permission of the manufacturer.

NOTE The technical specifications for this product and the contents of the user manual are subject to change without notice.

SPECIFICATIONS

MAIN UNIT	
L x W x H	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 in)
Weight	186 g (6.5 oz) with battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60°C (140°F)
Temperature Resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433MHz
Power	2 x UM-3 AA 1.5 V batteries

REMOTE UNIT	
L x W x H	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 in)
Weight	75 g (2.6 oz) with battery
Transmission range	100 m (300 ft) unobstructed
Power	2 x UM-4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380°C (716°F)

FCC STATEMENT

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

WARNING Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Realign or relocate the receiving antenna.
- Increase the distance between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio / TV technician for help.

DECLARATION OF CONFORMITY

The following information is not to be used as contact for support or sales. Please call our customer service number (listed on our website at www.weber.com, or on the warranty card for this product) for all inquiries instead.

We declare that the product

Name:	Weber-Stephen Products Company	Product No.:	32910
Address:	200 East Daniels Road Palatine, IL 60067-6266 USA	Product Name:	Weber Style™ Audible Meat Thermometer
Telephone No.:	1-800-446-1071	Manufacturer:	IDT Technology Limited
		Address:	Block C, 9/F. Kaiser Estate, Phase 1,41 Man Yue St., Hung Hom, Kowloon, Hong Kong

is in conformity with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: 1) This device may not cause harmful interference. 2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

This symbol indicates that the product cannot be disposed of with household refuse. For instructions regarding proper disposal of the product in Europe, please visit www.weber.com®, and contact the importer listed for your country. If you do not have internet access, contact your dealer for the importer's name, address and telephone number.

COUNTRIES RETAIL APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Switzerland (CH) and Norway (N)

Weber-Stephen Products Co.,® (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this **Audible Meat Thermometer**, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 2 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it.

Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, that they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discolouration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty. Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

FR Thermomètre électronique parlant Weber Style™

REMARQUE Conservez ce manuel à un emplacement facilement accessible pour référence lors de l'utilisation de votre nouveau produit. Il contient des instructions détaillées utiles, ainsi que des caractéristiques techniques et des avertissements dont vous devez être conscient.

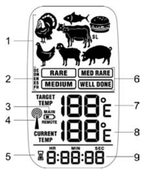
VUE D'ENSEMBLE: FACE AVANT DU RÉCEPTEUR

1. MEAT: Sélection du type de viande
2. POWER: Activation/ Désactivation de l'appareil
3. LANG: Sélectionnez la langue d'affichage
4. COOK: Sélection du degré de cuisson
5. Haut-parleur

VUE D'ENSEMBLE: FACE ARRIÈRE DU RÉCEPTEUR

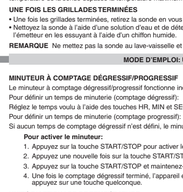
1. Pince pour ceinture
2. RESET (Réinitialisation)
3. °C/°F: Sélection de l'unité d'affichage de température
4. Compartiment à piles
5. VOLUME: Sélection du volume sonore
6. Taquet du compartiment à piles
7. START/STOP: Activation/ Désactivation du chronomètre; remise à zéro du minuteur
8. HR: Sélection des heures pour le minuteur
9. MIN: Sélection des minutes pour le minuteur
10. SEC: Sélection des secondes pour le minuteur

VUE D'ENSEMBLE: ÉCRAN LCD



1. Type de viande
2. Icônes de langues
3. Indicateur de charge faible de piles
4. Icône de réception de signal
5. Icône de chronomètre
6. Degré de cuisson
7. Température cible
8. Température actuelle
9. Temps écoulé au chronomètre

VUE D'ENSEMBLE: ÉMETTEUR ET SONDE



1. Témoin DEL
2. RESET: Réinitialisation de l'appareil
3. POWER: Activation de l'émetteur
4. Connecteur femelle pour sonde
5. Compartiment à piles

1. Connecteur du câble de la sonde
2. Pointe de la sonde

PRISE EN MAIN

INSTALLATION DES PILES

Dans le récepteur

1. Libérez et soulevez le couvercle pour accéder au compartiment à piles.
2. Insérez deux piles AA dans le compartiment en respectant les polarités indiquées (symboles + et -).
3. Remettez le couvercle en place.

MAIN indique une charge de piles faible.

RÉGLAGE DE LA LANGUE POUR LA FONCTION VOCALE

Il est nécessaire de régler la langue à la première activation de l'appareil ou après un remplacement des piles.
1. Appuyez sur la touche POWER pour activer le récepteur. Les icônes de langues clignotent.
2. Appuyez sur la touche LANG pour parcourir les langues disponibles et sélectionner la langue voulue.

REMARQUE Les langues disponibles pour la fonction vocale sont les suivantes : DE (allemand), DN (danois), EN (anglais), ES (espagnol) et FR (français).

SUPPORT

Placez l'appareil sur le support fourni et posez-le sur une table ou une surface de travail pour une surveillance et un accès aisés.

ÉMETTEUR

Pour configurer l'émetteur

1. Retirez le couvercle du compartiment à piles et insérez 2 piles AAA dans le compartiment à piles en respectant les polarités indiquées (symboles + et -).
2. Appuyez sur la touche RESET et remettez en place le couvercle du compartiment à piles.
3. Le témoin DEL clignote pour indiquer l'activation de l'émetteur.

REMOTE indique une charge de piles faible.

TRANSMISSION DES DONNÉES DE L'ÉMETTEUR

Placez l'émetteur à 100 m maximum du récepteur. La force de réception du signal émis par l'émetteur est indiquée par l'icône de réception.

REMARQUE Le témoin DEL clignote en cours de transmission. Si l'émetteur est déplacé hors de la plage de réception, l'appareil émet trois bits.

MODE D'EMPLOI: CUISSON

⚠ATTENTION La sonde est un objet métallique acéré qui chauffe pendant la cuisson. Faites preuve de prudence lors de sa manipulation.

1. Branchez le connecteur de la sonde sur la prise femelle de l'émetteur, puis enfoncez la sonde dans la viande. Pour éviter que le couvercle des barbecues à gaz ne gêne le câble de la sonde, faites passer le câble via la fente **(1)** située sur le côté de la cuve de cuisson. Utilisez le support du moniteur pour une visualisation aisée. Sur les barbecues à charbon de bois **(2)**, faites passer la partie métallique de la sonde à l'écart de la chaleur directe des briquettes de charbon de bois.

2. Appuyez sur la touche MEAT pour sélectionner le type de viande. L'annonce vocale et l'icône affichée sur l'écran LCD indiquent le type de viande sélectionné.

3. Appuyez sur la touche COOK pour sélectionner le degré de cuisson (Rare (bleu), Medium Rare (saignant), Medium (à point) ou Well Done (bien cuit)). L'écran LCD et l'annonce vocale indiquent la sélection réalisée.
4. La température cible s'affiche sur l'écran LCD. Commencez vos grillades.
5. Des alertes de cuisson sont émises en fonction de la température:
   - Alerte de cuisson presque terminée: 2 bips suivis par l'annonce vocale "C'est presque cuit" lorsque la température de la viande approche de la température cible.
   - Alerte de cuisson terminée: 4 bips suivis par l'annonce vocale "C'est cuit" lorsque la température de la viande atteint la température cible.
   - Alerte de surcuisson: L'écran LCD clignote et des bips sont émis de façon continue jusqu'à l'activation d'une touche.
6. Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter l'alerte.

REMARQUE La température maximum de fonctionnement de la sonde est 380°C (716°F). Lorsque la température de la sonde dépasse la température maximum affichée (199°C / 199°F), l'écran LCD clignote.

UNE FOIS LES GRILLADES TERMINÉES

- Une fois les grillades terminées, retirez la sonde en vous protégeant à l'aide d'un gain de cuisine.
- Nettoyez la sonde à l'aide d'une solution d'eau et de détergent doux. Nettoyez le récepteur et l'émetteur en les essuyant à l'aide d'un chiffon humide.

REMARQUE Ne mettez pas la sonde au lave-vaisselle et n'immergez pas le récepteur ni l'émetteur.

MODE D'EMPLOI: UNITÉS

MINUTEUR À COMPTAGE DÉGRESSIF/PROGRESSIF

Le minuteur à comptage dégressif/progressif fonctionne indépendamment de la sonde de température. Pour définir un temps de minuterie (comptage dégressif):

Réglez le temps voulu à l'aide des touches HR, MIN et SEC.

Pour définir un temps de minuterie (comptage progressif):

Si aucun temps de comptage dégressif n'est défini, le minuteur effectue un comptage progressif.

Pour activer le minuteur:

1. Appuyez sur la touche START/STOP pour activer le minuteur.
2. Appuyez une nouvelle fois sur la touche START/STOP pour suspendre le comptage.
3. Appuyez sur la touche START/STOP et maintenez-la enfoncée pour remettre le minuteur à zéro.
4. Une fois le comptage dégressif terminé, l'appareil émet un bip. Pour arrêter cette alerte sonore, appuyez sur une touche quelconque.

UNITÉ D'AFFICHAGE DE TEMPÉRATURE

Faites glisser le bouton °C/°F pour sélectionner l'unité d'affichage de température.

VOLUME

Faites glisser le bouton VOLUME vers la position Hi (fort) ou Lo (faible) pour sélectionner le volume sonore du haut-parleur.

VERROUILLAGE AUTOMATIQUE

Si aucune touche n'est enfoncée pendant 5 secondes, la fonction de verrouillage automatique s'enclenche. Appuyez sur une touche quelconque pour déverrouiller l'appareil.

RÉTROÉCLAIRAGE

Appuyez sur une touche quelconque pour éclairer l'écran pendant 5 secondes.

PRÉCAUTIONS

Ce produit est conçu de façon à vous procurer des années de satisfaction si vous le manipulez correctement. Quelques précautions relatives à sa manipulation sont répertoriées ci-après:

- Ne soumettez pas l'appareil à une force, un choc, de la poussière, une température ou de l'humidité excessifs. Le cas échéant, un dysfonctionnement, une réduction de la durée de vie des composants électroniques, un endommagement des piles et/ou un endommagement des pièces risquent de se produire.
- Le placement de ce produit sur des surfaces en bois présentant certains types de finitions, tels que le vernis transparent, par exemple) peut provoquer l'endommagement de la finition. Consultez les instructions d'entretien du fabricant de meubles pour de plus amples informations sur les types d'objets pouvant être placés en toute sécurité sur la surface en bois. Weber-Stephen Products Co. décline toute responsabilité relative à un éventuel endommagement des surfaces en bois provoqué par un contact avec ce produit.
- N'immergez pas l'appareil. En cas de renversement de liquide sur l'appareil, séchez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.
- N'utilisez aucun matériau abrasif ou corrosif pour nettoyer l'appareil.
- Ne touchez aucun des composants internes de l'appareil. Le cas échéant, la garantie de l'unité serait annulée et des dommages inutiles risqueraient d'être provoqués. L'appareil n'intègre aucune pièce dont l'entretien est réalisable par l'utilisateur.
- Utilisez uniquement des piles neuves, comme spécifié dans les instructions d'utilisation. Ne mélangez pas des piles usagées et des piles neuves.
- En raison de limitations dues à l'impression, il est possible que les écrans illustrés dans ce manuel soient différents de l'affichage réel.
- Il est interdit de reproduire le contenu du présent manuel sans l'autorisation du fabricant.

REMARQUE Les caractéristiques techniques de ce produit et le contenu du manuel d'utilisation sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

RÉCEPTEUR	
L x P x H	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 in)
Poids	186 g (6.5 oz) avec piles
Unité d'affichage de la température	°C / °F
Température maximum de fonctionnement	60°C (140°F)
Résolution de la température	1°C (2°F)
Fréquence de signal	433MHz
Alimentation électrique	2 x piles 1,5 V AA UM-3

ÉMETTEUR	
L x P x H	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 in)
Poids	75 g (2.6 oz) avec piles
Plage de transmission	100 m (300 ft) sans obstruction
Alimentation électrique	2 x piles 1,5 V AAA UM-4

SONDE	
Température maximum de fonctionnement	380°C (716°F)

DÉCLARATION FCC

Cet appareil est en conformité avec l'article 15 du règlement FCC. Son utilisation est sujette aux deux conditions suivantes: (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles, et (2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris celles risquant d'affecter son fonctionnement.

AVERTISSEMENT Toute altération ou modification non expressément autorisée par la partie responsable de la conformité risque d'annuler le droit d'utilisation de l'appareil dont bénéficie l'utilisateur.

REMARQUE Cet équipement a été testé et certifié conforme aux limites appliquées aux appareils numériques de classe B, conformément à l'article 15 du règlement FCC. Ces limites visent à fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles en environnement résidentiel.

Cet équipement génère, utilise et peut émettre des ondes radio. En cas d'installation et/ou d'utilisation incorrectes, il risque de perturber les communications radio. Il n'existe cependant aucune garantie d'absence d'interférences dans une installation spécifique. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles pour la réception radio ou télévisuelle (ce qui peut être déterminé via la mise hors tension puis sous tension de l'équipement), l'utilisateur est encouragé à tenter de corriger ces interférences en appliquant une ou plusieurs mesures parmi celles indiquées ci-après:

- Réorientez/ déplacez l'antenne de réception.
- Éloignez l'équipement et le récepteur.
- Branchez l'équipement sur une prise de courant située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Demandez l'aide de votre revendeur ou d'un réparateur radio/TV expérimenté.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Les informations ci-après ne doivent pas être utilisées pour une prise de contact pour support technique ou vente. Pour tout renseignement, contactez notre service clientèle (au numéro indiqué sur notre site Web www.weber.com ou sur la carte de garantie du produit).

Nous déclarons que le produit

Nom:	Weber-Stephen Products Company	N° de produit :	32910
Adresse:	200 East Daniels Road Palatine, IL 60067-6266 USA	Nom du produit :	Weber Style™ Audible Meat Thermometer
N° de téléphone:	1-800-446-1071	Fabricant:	IDT Technology Limited
		Adresse:	Block C, 9/F. Kaiser Estate, Phase 1,41 Man Yue St., Hung Hom, Kowloon, Hong Kong

est en conformité avec l'article 15 du règlement FCC. Son utilisation est sujette aux deux conditions suivantes: 1) Cet appareil ne doit pas générer d'interférences nuisibles. 2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris celles risquant d'affecter son fonctionnement.

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Pour en savoir plus sur la mise au rebut appropriée de ce produit en Europe, rendez-vous sur le site Web www.weber.com®. Vendeurs sur le site Web www.weber.com® et contactez l'importateur spécifié pour votre pays. Si vous ne disposez d'aucun accès à Internet, veuillez contacter votre revendeur afin d'obtenir le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur.

Nach dem 13.08.2008

< 13/08/08

COUNTRIES RETAIL APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Switzerland (CH) and Norway (N)

Weber-Stephen Products Co.,® (Weber®) garantit à l'ACHETEUR ORIGINAL de ce **thermomètre électronique parlant** un produit exempt de tout défaut matériel et de fabrication pendant la période spécifiée ci-après, à compter de la date d'achat: 2 an(s) en cas de montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent.

Weber risque de demander une preuve de la date d'achat. CONSERVEZ par CONSÉQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE, ET RENVOYEZ-NOUS AU PLUS TÔT VOTRE CARTE D'ENREGISTREMENT DE GARANTIE LIMITÉE WEBER.

La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après contrôle effectué par Weber de leur caractère défectueux. Si Weber confirme le caractère défectueux des pièces et en accepte la réclamation, ces pièces sont réparées ou remplacées gratuitement par Weber. Si vous devez renvoyer des pièces défectueuses doivent nous être renvoyées en port prépayé. Weber renvoie la pièce à l'acheteur en port prépayé.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance ou entretien incorrects, ou un non-respect des instructions concernant l'entretien normal et routinier. La présente Garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphère) à des produits chimiques. Selon la présente garantie limitée ou toute garantie implicite, Weber décline toute responsabilité relative à d'éventuels dommages accessoires ou indirects. Cette garantie vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi. Il est également possible que vous disposiez de droits supplémentaires, tributaires de la législation en vigueur.

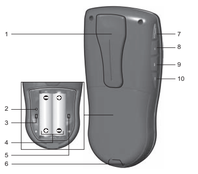
DE Weber Style™ Audio-Digitales Fleischthermometer

HINWEIS: Halten Sie bei der Verwendung Ihres neuen Thermometers diese Anleitung griffbereit. In dieser Anleitung finden Sie schrittweise Anleitungen sowie technische Daten und wichtige Warnhinweise, die unbedingt zu beachten sind.

ÜBERSICHT: VORDERANSICHT DES BASISGERÄTS

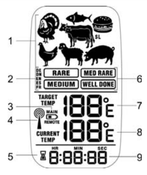
1. MEAT (FLEISCH): Auswahl der Art des Fleisches
2. POWER (STROMZUFUHR): Ein- / Ausschalten des Geräts
3. LANG (SPRACHE): Auswahl der Sprache für Ansagen und Display
4. COOK (GAREN): Auswahl des Gargrades
5. Lautsprecher

ÜBERSICHT: RÜCKANSICHT DES BASISGERÄTS



1. Gürtelclip
2. RESET (RÜCKSETZEN)
3. °C / °F: Auswahl der Maßeinheit für die Temperatur
4. Batteriefach
5. VOLUME (LAUTSTÄRKE): Einstellen der Lautstärke
6. Verriegelung für Batteriefach
7. START /STOP: Starten / Anhalten der Stoppuhr, Zurücksetzen des Timers auf Null
8. HR (STD): Einstellen der Stunden für Timer
9. MIN: Einstellen der Minuten für Timer
10. SEC (SEK): Einstellen der Sekunden für Timer

ÜBERSICHT: LC-DISPLAY



1. Fleischart
2. Symbole für Sprache
3. Anzeige „Batterie schwach"
4. Symbol „Signalempfang"
5. Symbol „Stoppuhr"
6. Gargrad
7. Gewünschte Temperatur
8. Derzeitige Temperatur
9. Zeit Stoppuhr

ÜBERSICHT: SENDER UND MESSKOPF

1. LED-Anzeige
2. RESET (RÜCKSETZEN): Zurücksetzen des Geräts
3. POWER (STROMZUFUHR): Einschalten des Senders
4. Anschlussbuchse für Messkopf
5. Batteriefach

1. Anschlusskabel für Messkopf
2. Messspitze

EINLEITUNG

EINLEGEN DER BATTERIEN

In das Basisgerät

1. Öffnen Sie das Batteriefach. Entriegeln Sie dazu den Batteriefachdeckel und nehmen Sie den Deckel ab.
2. Legen Sie zwei Batterien AA in das Batteriefach ein. Beachten Sie dabei unbedingt die Symbole für die Polung (+ und -).
3. Bringen Sie den Deckel wieder an.

MAIN zeigt an, wenn die Batterien zu schwach sind.

EINSTELLEN DER SPRACHE FÜR SPRACHAUSGABE

Nach dem ersten Einschalten des Geräts und nach einem Batteriewechsel muss die Sprache eingestellt werden.
1. Schalten Sie das Basisgerät ein. Drücken Sie dazu auf POWER. Die Symbole für die Sprache blinken.
2. Drücken Sie auf LANG, um die gewünschte Sprache auszuwählen.

HINWEIS: Für die Sprachausgabe kann eine der folgenden Sprachen ausgewählt werden: DE (Deutsch), DN (Dänisch), EN (Englisch), ES (Spanisch) oder FR (Französisch).

HALTERUNG

Setzen Sie das Gerät in die mitgelieferte Halterung ein. Stellen Sie das Gerät auf Ihren Tisch bzw. Ihre Arbeitsfläche. So können Sie das Gerät auf einfache Weise ablesen und bedienen.

SENDER

So bereiten Sie den Sender vor

1. Öffnen Sie das Batteriefach und legen Sie zwei Batterien AAA in das Fach ein. Beachten Sie dabei unbedingt die Symbole für die Polung (+ und -).
2. Drücken Sie auf RESET und schließen Sie das Batteriefach wieder.
3. Die LED-Anzeige blinkt. Dies bedeutet, dass der Sender eingeschaltet ist.

REMOTE zeigt an, wenn die Batterien zu schwach sind.

ÜBERTRAGUNG DER DATEN DURCH DEN SENDER

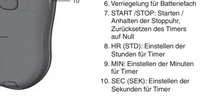
Stellen Sie den Sender in einer Entfernung von bis zu 100 m vom Basisgerät auf. Das Symbol für den Signalempfang zeigt den Empfangsstatus an.

HINWEIS: Während der Übertragung blinkt die LED-Anzeige. Wenn der Sender aus der Empfangsreichweite gelangt, gibt das Gerät drei Pieptöne ab.

BETRIEB: GAREN

⚠ACHTUNG: Bei der Messspitze handelt es sich um eine spitze Metallnadel, die während des Garvorgangs sehr heiß wird. Gehen Sie mit der Messspitze entsprechend vorsichtig um.

1. Schließen Sie den Stecker der Messspitze an die Buchse des Senders an und stecken Sie die Messspitze in das Fleisch. Führen Sie bei Gasgrills das Anschlusskabel für die Messspitze durch den Schlitz **(1)** an der Seite der Grillkammer nach außen. Dadurch wird verhindert, dass der Deckel das Kabel quetscht. Positionieren Sie das Gerät in der Halterung. So können Sie das Gerät gut ablesen. Verlegen Sie beim Grillen mit Holzkohle **(2)** das Anschlusskabel für die Messspitze so, dass es nicht direkt der Hitze der Briketts ausgesetzt ist.



2. Drücken Sie auf MEAT und wählen Sie die Art des Fleisches aus. Die Art des Fleisches wird durch die Sprachansage und das Symbol im LC-Display angezeigt.

3. Drücken Sie auf COOK und wählen Sie den Gargrad aus (RARE (Englisch), MEDIUM RARE (Rosa), MEDIUM (Medium) oder WELL DONE (Durch)). Der Gargrad wird durch die Sprachansage mitgeteilt und im LC-Display angezeigt.
4. Im LC-Display wird die gewünschte Temperatur angezeigt. Starten Sie den Garvorgang.
5. In Abhängigkeit von der erreichten Temperatur ertönen die folgenden Warnsignale:
   - Warnsignal „Es ist gleich fertig": 2 Pieptöne und anschließend die Sprachansage „Es ist gleich fertig", wenn das Fleisch die gewünschte Temperatur nahezu erreicht hat
   - Warnsignal „Es ist fertig": 4 Pieptöne und anschließend die Sprachansage „Es ist fertig", wenn das Fleisch die gewünschte Temperatur erreicht hat
   - Warnsignal „Garzeit überschritten": Das LC-Display blinkt und es ertönt solange ein Dauerpieptton, bis eine Taste gedrückt wird.
6. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Warnsignal abzustellen.

HINWEIS: Die Höchsttemperatur für den Betrieb der Messspitze beträgt 380°C (716°F). Wenn die Temperatur der Messspitze die höchste anzeigbare Temperatur (199°C / 199°F) überschreitet, beginnt das LC-Display zu blinken.

NACH DEM GAREN

- Ziehen Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Messspitze mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch.
- Reinigen Sie die Messspitze mit Wasser und einem milden Spülmittel. Reinigen Sie das Basisgerät und den Sender mit einem feuchten Tuch.

HINWEIS: Der Sender und das Basisgerät dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Tauchen Sie das Basisgerät und den Sender nicht in Wasser ein.

BEDIENUNG: BASISGERÄT

TIMER VORWÄRTS / RÜCKWÄRTS

Der Timer Vorwärts bzw. Rückwärts funktioniert unabhängig von der Temperaturmesspitze.

So stellen Sie eine rückwärts ablaufende Zeit für den Timer ein:

Stellen Sie mit den Tasten HR, MIN und SEC die gewünschte Zeit ein, die der Timer rückwärts zählen soll.

So stellen Sie eine vorwärts ablaufende Zeit für den Timer ein:

Wenn keine rückwärts ablaufende Zeitspanne eingestellt ist, zählt der Timer die Zeit vorwärts.

So starten Sie den Timer:

1. Drücken Sie auf die Taste START / STOP, um den Timer zu starten.
2. Drücken Sie nochmals auf START / STOP, um den Timer anzuhalten.
3. Drücken Sie auf START / STOP und halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit auf Null zurückzusetzen.
4. Wenn eine rückwärts gezählte Zeitspanne abgelaufen ist, ertönt ein Piepton am Basisgerät. Drücken Sie eine Taste, um den Piepton abzustellen.

MASSEINHEIT FÜR DIE TEMPERATUR

Stellen Sie am Schalter °C / °F die Maßeinheit für die Temperatur ein.

LAUTSTÄRKE

Zur Auswahl der Lautstärke für den Lautsprecher schieben Sie den Schalter VOLUME auf Hi (Laut) oder Lo (Leise).

AUTOMATISCHE TASTENSPERRE

Wenn 5 Sekunden lang keine Taste betätigt wird, wird automatisch die Tastensperre aktiviert. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Tastensperre aufzuheben.

HINTERGRUNDBELEUCHTUNG

Durch das Drücken einer beliebigen Taste wird die Hintergrundbeleuchtung 5 Sekunden lang eingeschaltet.

VORSICHTSMASSNAHMEN

Dieses Produkt ist so aufgebaut, dass es bei sorgfältiger Behandlung viele Jahre zu Ihrer Zufriedenheit funktionieren wird.

Beachten Sie bitte die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Setzen Sie das Gerät nicht großen Kräften

NL Weber Style™ Akoestische vleesthermometer

NB: hou deze handleiding bij de hand als u uw nieuwe product gaat gebruiken. De handleiding bevat stapsgewijze instructies, evenals technische specificaties en waarschuwingen waarmee u bekend moet zijn.

OVERZICHT: VOORAANZICHT HOOFDEENHEID

1. MEAT: Het vleestype selecteren
2. POWER: Het apparaat inschakelen/uitschakelen
3. LANG: De taal voor spraak en displayweergave selecteren
4. COOK: De mate van gaarheid selecteren
5. Luidspreker

HOUDER

Plaats de eenheid in de bijgeleverde houder en plaats deze op een tafel of een werkgedeelte voor een goed zicht en een goede bereikbaarheid.

ZENDER

De zender installeren

1. Verwijder het deksel van het batterijgedeelte en plaats 2 AAA-batterijen in het gedeelte, zoals wordt weergegeven met de polariteitssymbolen (+ en -).
2. Druk op RESET en plaats het deksel van het batterijgedeelte terug.
3. De LED-indicator zal knipperen om aan te geven dat de zender is ingeschakeld.

REMOTE geeft aan wanneer de batterijen bijna leeg zijn.

VERZENDEN VAN ZENDERGEGEVENS

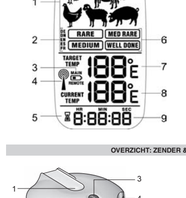
Plaats de zender binnen 100 m van de hoofdeenheid. Het pictogram sensoruitvangst geeft de status weer.

NB: de LED-indicator knippert tijdens het verzenden. De eenheid laat drie geluidssignalen horen als de zender buiten bereik van de eenheid komt.

OVERZICHT: ACHTERAANZICHT HOOFDEENHEID

1. Riemclip
2. RESET
3. °C / °F: De temperatuureenheid selecteren
4. Batterijgedeelte
5. VOLUME: Het volumeniveau selecteren
6. Hendel batterijgedeelte
7. START / STOP: De stopwatch starten/stoppen; teller op nul resetten
8. HR: Uren voor de teller selecteren
9. MIN: Minuten voor de teller selecteren
10. SEC: Seconden voor de teller selecteren

OVERZICHT: LCD-SCHERM



1. Vleestype
2. Taalpictogrammen
3. Indicator batterij bijna leeg
4. Pictogram signaal/ontvangst
5. Pictogram stopwatch
6. Gaarheidsniveau
7. Doeltemperatuur
8. Huidige temperatuur
9. Tijd van stopwatch

OVERZICHT: ZENDER & SONDE

1. LED-indicator
2. RESET: De eenheid resetten
3. POWER: De zender activeren
4. Aansluitpunt voor sonde
5. Batterijgedeelte

1. Sondekabel
2. Sondepunt

GEBRUIK: KOKEN

⚠LET OP: de sonde is een scherp metalen object en zal heet worden tijdens het koken. Wees voorzichtig bij het gebruik.

1. Steek de stekker van de sonde in het aansluitpunt van de zender en plaats de sonde in het vlees. Om te voorkomen dat de sondedraad smelt door het deksel bij gasbarbecues, moet u de draad via de gleuf **(1)** aan de zijkant van het kookgedeelte naar buiten geleiden. Gebruik de houder van de monitor voor een goed zicht. Brikettenbarbecues: **(2)** geleid de sondedraad weg van de directe hittebron van de houtskoolbriketten.

2. Druk op MEAT om het vleestype te selecteren. De spraak en het LCD-pictogram geven het vleestype aan.

3. Druk op COOK om de mate van gaarheid te selecteren (rare, medium rare, medium of well done). Het LCD-scherm en de spraak geven de selectie aan.
4. De doeltemperatuur verschijnt in het LCD-scherm. Begin met koken.
5. De kookalarmen zullen klinken aan de hand van de temperatuur:
   - Bijna klaar-alarm: 2 geluidssignalen gevolgd door "It's nearly done" als het vlees bijna de doeltemperatuur heeft bereikt.
   - Klaar-alarm: 4 geluidssignalen gevolgd door "It's done" als het vlees de doeltemperatuur heeft bereikt.
   - Doorbakken-alarm: Het LCD-scherm zal knipperen en blijven piepen totdat er een knop is ingedrukt.
6. Druk op een willekeurige knop om het alarm uit te schakelen.

NB: de maximale gebruikstemperatuur van de sonde is 380°C (716°F). Het LCD-scherm zal gaan knipperen als de sondetemperatuur de maximale weergavetemperatuur overschrijdt (199°C/199°F).

NA HET KOKEN

- Nadat het gerecht klaar is, kan de sonde worden verwijderd met een barbecuehandschoen.
- Maak de sonde schoon met water en een mild reinigingsmiddel. Maak de hoofdeenheid en de sensor schoon door ze af te vegen met een vochtige doek.

NB: de sonde niet reinigen in de vaatwasser en de hoofdeenheid of de sensor niet ondergompelen in water.

GEBRUIK: EENHEID

AFTELLEN/OPTELLEN STOPWATCH

De stopwatch voor het aftellen en optellen werkt onafhankelijk van de temperatuursensor.
Een afteltijd instellen:
Gebruik HR, MIN en SEC om de aftelduur in te stellen.
Optelltijd instellen:
Als er geen aftelltijd is ingesteld zal de stopwatch fungeren voor het optellen.

Stopwatch starten:

1. Druk op START / STOP om te beginnen.
2. Druk nogmaals op START / STOP om te pauzeren.
3. Houd START / STOP ingedrukt om op nul te resetten.
4. De eenheid zal een geluidssignaal laten horen als een aftelling is afgelopen. Druk op een willekeurige knop om het alarm uit te schakelen.

TEMPERATUUREENHEID

Schuif naar °C / °F om de temperatuureenheid te selecteren.

VOLUME

Schuif VOLUME naar HI of Lo om het volumeniveau van de luidspreker te selecteren.

AUTO TOETSVERGRENDELING

Als er gedurende 5 seconden geen toetsen worden gebruikt, zal de automatische toetsenvergrendeling inschakelen. Druk op een willekeurige knop om dit op te heffen.

ACHTERGRONDVERLICHTING

Druk op een willekeurige knop om het scherm gedurende 5 seconde op te lichten.

VOORZORGSMAATREGELEN

Dit product is gemaakt om u jarenlang naar tevredenheid te bieden, als het apparaat voorzichtig wordt gehanteerd. Hier volgen enkele voorzorgsmaatregelen:

- De eenheid niet blootstellen aan extreme kracht, schokken, stof, temperaturen of luchtvochtigheid. Dit kan resulteren in storing, een kortere elektronische levensduur, beschadiging van de batterijen en mismerming van de behuizing en onderdelen.
- De plastiing van dit product op houten oppervlakken met bepaalde afwerkingen, zoals doorzichtige lakken, kan resulteren in beschadiging van de afwerking. Raadpleeg de instructies voor onderhoud van de fabrikant van de eenheid voor de verschillende objecten die veilig op het houten oppervlak kunnen worden geplaatst. Weber-Stephen Products Co. zal niet verantwoordelijk zijn voor schade aan houten oppervlakken door contact met dit product.
- De eenheid niet onderdompelen in water. Droog de eenheid direct af met een zachte, pluisvrije doek als er vloeistof overheen is gemorst.
- De eenheid niet reinigen met schurende of bijtende middelen.
- De sensor niet onderdompelen van de eenheid niet verwarmen of aanpassen. Hierdoor zal de garantie op de eenheid vervallen en kan er onnodige schade worden veroorzaakt. De eenheid bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden.
- Gebruik alleen nieuwe batterijen, zoals aangegeven in de gebruikshandleiding. Nieuwe en oude batterijen niet door elkaar gebruiken.
- Als gevolg van de afdrukbeperkingen kunnen de weergegeven displays verschillen van de werkelijke display.
- De inhoud van deze handleiding mag niet worden gereproduceerd zonder toestemming van de fabrikant.

NB: de technische specificaties van dit product en de inhoud van de gebruikshandleiding zijn onderhevig aan veranderingen zonder voorafgaande verwittiging.

SPECIFICATIES

HOOFDEENHEID	
L x B x H	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 in)
Gewicht	186 g (6.5 oz) met batterij
Temperatuur-eenheid	°C / °F
Max. gebruiks-temperatuur	60°C (140°F)
Temperatuur-resolutie	1°C (2°F)
Signaalfrequentie	433MHz
Voeding	2 x UM-3 AA 1,5 V batterijen

EENHEID OP AFSTAND	
L x B x H	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 in)
Gewicht	75 g (2.6 oz) met batterij
Zenderbereik	100 m (300 ft) zonder obstakels
Voeding	2 x UM-4 AAA 1,5 V batterijen

SONDE	
Max. gebruiks-temperatuur	380°C (716°F)

FCC-VERKLARING

Dit toestel voldoet aan deel 15 van de FCC-regels. Het gebruik is onderhevig aan de volgende omstandigheden: (1) Dit toestel mag geen schadelijke interferentie veroorzaken en (2) Dit toestel moet alle ontvangen interferentie accepteren, waaronder interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken.

WAARSCHUWING: veranderingen en aanpassingen die niet expliciet zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker voor het gebruik van dit toestel teniet doen.

NB: dit toestel is getest en voldoet aan de beperkingen voor een digitaal toestel klasse B, overeenkomstig deel 15 van de FCC-regels. Deze beperkingen zijn opgesteld om een redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie.

Dit toestel genereert, gebruikt en kan radiofrequente-energie uitstralen en, indien niet geïnstalleerd en gebruikt volgens de instructies, kan schadelijke interferentie veroorzaken aan radiocommunicatie. Er is echter geen garantie dat er geen interferentie zal plaatsvinden in een specifieke installatie. Als dit toestel schadelijke interferentie veroorzaakt aan radio- of televisieontvangst, wat kan worden bepaald door het apparaat aan en uit te zetten, wordt de gebruiker aangeraden om de interferentie te corrigeren met een van de volgende maatregelen:

- Verdraai of verplaats de ontvangende antenne.
- Vergroot de afstand tussen de apparatuur en de ontvanger.
- Sluit de apparatuur aan op een stopcontact met een ander circuit dan waarop de ontvanger is aangesloten.
- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor ondersteuning.

VERKLARING VAN CONFORMITEIT

De volgende informatie kan niet worden gebruikt als contactgegevens voor ondersteuning of verkoop. Bel naar het nummer van de klantenservice (weergegeven op onze internetpagina op www.weber.com of op de garantiekaart van dit product) voor alle vragen.

Wij verklaren dat het product

Naam bedrijf:	Weber-Stephen Products Company	Productnr.:	32910
Adres:	200 East Daniels Road Palatine, IL 60067-6266 USA	Productnaam:	Weber Style™ Audible Meat Thermometer
Telefoonnr.:	1-800-446-1071	Fabrikant: Adres:	IDT Technology Limited Block C, 9/F, Kaiser Estate, Phase 1,41 Man Yue St., Hung Hom, Kowloon, Hong Kong

overeenkomstig deel 15 van de FCC-regels is. Het gebruik is onderhevig aan de volgende twee omstandigheden: 1) Dit toestel mag geen schadelijk interferentie veroorzaken. 2) Dit toestel moet alle ontvangen interferentie accepteren, waaronder interferentie dat een ongewenste werking kan veroorzaken.

Dit symbool geeft aan dat het product niet bij het huisvuil kan worden weggegooid. Raadpleeg voor informatie over het correct afvoeren van dit product in Europa de internetpagina op www.weber.com® en neem contact op met de vermelde importeur in uw land. Neem contact op met de dealer voor de naam, het adres en het telefoonnummer van de importeur, indien u geen internetverbinding heeft.

< 13/08/05

COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Switzerland CH **and Norway** NO

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOPER van deze **Akoestische vleesthermometer** dat deze vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum gedurende: 2 jaar wanneer deze zijn gemonteerd en worden gebruikt overeenkomstig de bijbehorende instructies.
Weber kan u vragen om een bewijs van aankoop inclusief aankoopdatum. DAAROM MOET U UW AANKOOPBEWIJS OP FACTUUR BEWAREN EN DE REGISTRATIEKAART VOOR DE BEPERKTE GARANTIE VAN WEBER DIRECT TERUGSTUREN.
Deze Beperkte Garantie is van toepassing op de reparatie of vervanging van onderdelen die normaal zijn gebruikt en overeenkomstig de voorschriften zijn onderhouden en waarvan na onderzoek wordt aangetoond, conform de door Weber vastgestelde richtlijnen, dat deze defect zijn. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal Weber, naar goedkeuring, de onderdelen zonder kosten repareren of vervangen. Bij het retourneren van defecte onderdelen moeten de vervoerskosten vooraf betaald zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper vooraf betaald terugzenden.
Deze beperkte garantie dekt geen defecten of gebruiksproblemen als gevolg van ongelukken, misbruik, aanpassing, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie, onjuist onderhoud of het niet uitvoeren van normale en routinematig onderhoud, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkeurings als gevolg van bestandsdelen van chemicaliën, direct of in de atmosfeer, worden niet gedekt door deze beperkte garantie. Weber zal niet aansprakelijk zijn voor door de enige impliciete garantie voor incidentele schade of gevolgschade. Deze garantie geeft u specifieke wettelijke rechten en u kunt ook andere rechten hebben die van land tot land verschillen.

IT Termometro acustico per carni Weber Style™

NOTA Tenere il presente manuale a portata di mano quando si utilizza questo nuovo prodotto. Esso contiene istruzioni pratiche dettagliate, caratteristiche tecniche e avvertenze importanti.

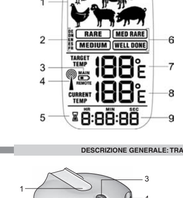
DESCRIZIONE GENERALE: VISTA FRONTALE DELL'UNITÀ PRINCIPALE

1. MEAT: seleziona il tipo di carne
2. POWER: attiva / disattiva l'unità
3. LANG: seleziona la lingua per i messaggi vocali
4. COOK: seleziona il livello di cottura
5. Altoparlante

DESCRIZIONE GENERALE: VISTA POSTERIORE DELL'UNITÀ PRINCIPALE

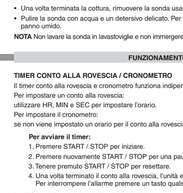
1. Fermaglio cintura
2. RESET
3. °C / °F: seleziona l'unità di misura della temperatura
4. Vano batterie
5. VOLUME: seleziona il volume
6. Leva vano batterie
7. START / STOP: avvia / interrompe il cronometro; azzera il timer
8. HR: seleziona l'ora per il timer
9. MIN: seleziona i minuti per il timer
10. SEC: seleziona i secondi per il timer

DESCRIZIONE GENERALE: DISPLAY LCD



1. Tipo di carne
2. Icone lingua
3. Spia di batteria scarica
4. Icona di ricezione segnale
5. Icona cronometro
6. Livello di cottura
7. Temperatura da raggiungere
8. Temperatura attuale
9. Tempo cronometro

DESCRIZIONE GENERALE: TRASMETTITORE E SONDA



1. Indicatore LED
2. RESET: resetta l'unità
3. POWER: attiva il trasmettitore
4. Spinotto di connessione sonda
5. Vano batterie

1. Filo connettore sonda
2. Puntale sonda

DESCRIZIONE GENERALE: TRASMETTITORE E SONDA

⚠ATTENZIONE La sonda è un oggetto metallico affilato che, durante la cottura, diventa molto caldo. Maneggiare con attenzione.

1. Collegare il connettore della sonda sullo spinotto del trasmettitore e inserire la sonda nella carne. Per evitare che il coperchio schiacci il filo della sonda sonda contro il barbecue a gas, far passare il filo attraverso la fessura **(1)** sul fianco del bruciatore. Per una comoda visualizzazione, utilizzare il supporto monitor. Per la cottura a carbone, **(2)** far passare il filo della sonda lontano dal calore diretto delle brichette di carbone.

2. Premere MEAT per selezionare il tipo di carne. Il messaggio vocale e l'icona sul display LCD indicheranno il tipo di carne.

3. Premere COOK per selezionare il livello di cottura (Rare / Al sangue, Medium Rare / Poco cotta, Medium / Media o Well Done / Ben cotta). Il display LCD e il messaggio vocale indicano la selezione.
4. La temperatura impostata è visualizzata sul display LCD. Iniziare la cottura.
5. Gli avvisi di cottura verranno emessi in base alla temperatura:
   - Avviso cottura quasi ultimata: 2 bip seguiti dal messaggio vocale È quasi cotta, quando la carne sta raggiungendo la temperatura impostata.
   - Avviso cottura ultimata: 4 bip seguiti dal messaggio vocale È cotta, quando la carne ha raggiunto la temperatura impostata.
   - Avviso troppo cotta: Il display LCD lampeggia e continua a emettere bip finché non si preme un tasto.
6. Premere un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso.

NOTA La temperatura massima di esercizio della sonda è 380°C (716°F). Quando la temperatura della sonda supera la temperatura massima indicata a display (199°C / 199°F), il display LCD lampeggia.

DOPO LA COTTURA

- Una volta terminata la cottura, rimuovere la sonda usando un guanto da forno.
- Pulire la sonda con acqua e un detersivo delicato. Per pulire l'unità principale e il sensore, utilizzare un panno umido.

NOTA Non lavare la sonda in lavastoviglie e non immergere l'unità principale o il sensore in acqua.

UNITÀ DI MISURA DELLA TEMPERATURA

Spostare il selezionatore su °C / °F per scegliere l'unità di misura della temperatura.

VOLUME

Spostare il selezionatore del VOLUME su Hi (alto) o Lo (basso) per impostare il volume dell'altoparlante.

BLOCCO TASTI AUTOMATICO

Se non viene premuto alcun tasto per 5 secondi, si attiverà automaticamente il blocco dei tasti. Premere un tasto qualsiasi per sbloccarlo.

RETROILLUMINAZIONE

Premere un tasto qualsiasi per illuminare il display per 5 secondi.

PRECAUZIONI

Questo prodotto è realizzato per funzionare perfettamente per molti anni, se utilizzato con cura. Di seguito sono riportate alcune precauzioni da tenere in considerazione:

- Non sottoporre l'unità a forza eccessiva, colpi, polvere, temperature elevate o umidità in quanto ciò potrebbe provocare malfunzionamenti, ridurre la durata delle parti elettroniche dell'unità, danneggiare le batterie o deformare i componenti.
- Non sistemare il prodotto su superfici in legno con finiture particolari come vernice trasparente perché la finitura potrebbe subire danni. Consultare le istruzioni del produttore del mobile per verificare cosa si può appoggiare in sicurezza sulla superficie in legno. Weber-Stephen Products Co. non potrà essere ritenuta responsabile dei mobili che hanno causato la scolorazione o il segno a seguito del contatto con il proprio prodotto.
- Non immergere l'unità in acqua. Se si rovescia del liquido sull'unità, asciugare immediatamente con un panno morbido e che non lasci residui.
- Non utilizzare materiali abrasivi o corrosivi per pulire l'unità.
- Non manomettere i componenti interni dell'unità: ciò comporterebbe l'annullamento della garanzia e provocherebbe danni inutili. L'unità non contiene componenti che possono essere sostituiti dall'utente.
- Utilizzare esclusivamente batterie nuove. La confezione contiene anche istruzioni per l'uso. Non utilizzare contemporaneamente batterie nuove e vecchie.
- Per limiti di stampa, le figure del display riportate nel presente manuale potrebbero differire leggermente dal display effettivo.
- Il contenuto del presente manuale non può essere riprodotto senza l'autorizzazione del produttore.

NOTA Le caratteristiche tecniche del prodotto e il contenuto del manuale utente sono soggetti a modifiche senza preavviso.

CARATTERISTICHE TECNICHE

UNITÀ PRINCIPALE	
L x W x H	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 in)
Peso	186 g (6.5 oz) con batterie
Unità di misura temperatura	°C / °F
Temperatura massima di esercizio	60°C (140°F)
Risoluzione temperatura	1°C (2°F)
Frequenza segnale	433MHz
Alimentazione	2 batterie 1.5 V UM-3 AA

UNITÀ REMOTA	
L x W x H	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 in)
Peso	75 g (2.6 oz) con batterie
Campo di trasmissione	100 m (300 ft) senza ostacoli
Alimentazione	2 batterie 1.5V UM-4 AAA

SONDA	
Temperatura massima di esercizio	380°C (716°F)

DICHIARAZIONE FCC

Questo apparecchio è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: (1) questo apparecchio non deve provocare interferenze dannose e (2) questo apparecchio deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese interferenze che possano causarne il funzionamento indesiderato.

AVVERTENZA Eventuali cambiamenti o modifiche non espressamente approvate dalla parte responsabile per la conformità possono annullare il diritto dell'utente all'utilizzo dell'apparecchio.

NOTA Questa apparecchiatura è stata testata e giudicata conforme ai limiti previsti per gli apparecchi digitali della Classe B, ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC. Tali limiti sono concepiti per fornire una ragionevole protezione dalle interferenze dannose in caso di uso dell'apparecchiatura in ambiente domestico.

Questa apparecchiatura genera, utilizza e può irradiare frequenze radio e, se non installata e utilizzata secondo quanto descritto, può provocare interferenze dannose alla ricezione radio o tv. Il che è verificabile accendendo e spegnendo l'apparecchiatura, si suggerisce all'utente di provare a correggere l'interferenza ricorrendo a una o più delle seguenti misure:

- Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.
- Allontanare l'apparecchiatura dal ricevitore.
- Collegare l'apparecchiatura a un'uscita che si trovi su un circuito diverso da quello sul quale è collegato il ricevitore.
- Rivolgersi al rivenditore o a un tecnico radiotelevisivo specializzato.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Le seguenti informazioni non devono essere utilizzate come contatto per assistenza o vendita. Per qualsiasi richiesta contattare il numero del nostro servizio clienti (vedere al sito www.weber.com oppure sulla scheda contenente la garanzia del prodotto).

Dichiariamo che il prodotto

Nome:	Weber-Stephen Products Company	Prodotto n.:	32910
Indirizzo:	200 East Daniels Road Palatine, IL 60067-6266 USA	Nome prodotto:	Weber Style™ Audible Meat Thermometer
Telefono:	1-800-446-1071	Produttore: Indirizzo:	IDT Technology Limited Block C, 9/F, Kaiser Estate, Phase 1,41 Man Yue St., Hung Hom, Kowloon, Hong Kong

Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: 1) questo apparecchio non deve provocare interferenze dannose. 2) Questo apparecchio deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese interferenze che possano causarne il funzionamento indesiderato.

Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito come i normali rifiuti domestici. Per informazioni sullo smaltimento di questo prodotto nei paesi europei, visitare www.weber.com® e rivolgersi all'importatore segnalato per il vostro paese. Se non si dispone di accesso a Internet, rivolgersi al rivenditore di zona per conoscere il nome, l'indirizzo e il numero di telefono dell'importatore.

< 13/08/05

COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Switzerland CH **and Norway** NO

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantisce per il presente strumento l'ACQUIRENTE ORIGINALE del presente **Termometro acustico per carni** contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto originale per un periodo di: 2 anni se utilizzato e installato / utilizzato conformemente alle istruzioni fornite con esso.
Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. PER QUESTO È NECESSARIO CONSERVARE LO SCONTRINO D'ACQUISTO O LA FATTURA E RESTITUIRE IMMEDIATAMENTE LA SCHEDA DI REGISTRAZIONE GARANZIA LIMITATA WEBER.
La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultanti difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte ad esame, risultino, a giudizio di Weber, difettose. Qualora Weber constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di riparare o sostituire tali parti a titolo gratuito. Nel caso sia necessario restituire il materiale difettoso, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber invierà il materiale parti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati.
La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti a incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corrette, mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria. Non sono coperti dalla presente Garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, tornedi o trombe d'aria, né lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera. La Weber non è responsabile per eventuali responsabilità per danni incidentali o conseguenziali ai sensi della presente o di eventuale altra garanzia implicita. La presente garanzia conferisce specifici diritti legali oltre agli eventuali altri diritti che possono variare da stato a stato.

ES Termómetro Audible para Carne Weber Style™

NOTA Tenga el manual a mano cuando utilice este producto. Contiene prácticas instrucciones detalladas, así como especificaciones técnicas y advertencias importantes para el usuario.

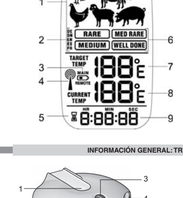
INFORMACIÓN GENERAL: VISTA FRONTAL DE LA UNIDAD PRINCIPAL

1. MEAT (carne). Selección del tipo de carne.
2. POWER (encendido). Encendido y apagado de la unidad.
3. LANG (idioma). Selección del idioma.
4. COOK (cocinar). Selección del nivel de cocción.
5. Altavoz.

INFORMACIÓN GENERAL: VISTA POSTERIOR DE LA UNIDAD PRINCIPAL

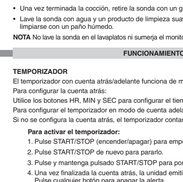
1. Pinza de retención.
2. RESET (restaurar).
3. °C / °F: Selección de la unidad de temperatura.
4. Compartimento para las baterías.
5. VOLUME (volumen). Selección del nivel de volumen.
6. Pestaña del compartimento de las baterías.
7. START/STOP (encender/apagar). Activación/desactivación del cronómetro; temporizador a cero.
8. HR (hora). Selección de las horas en el temporizador.
9. MIN (minutos). Selección de los minutos en el temporizador.
10. SEC (segundos). Selección de los segundos del temporizador.

INFORMACIÓN GENERAL: PANTALLA LCD



1. Tipo de carne
2. Iconos de idioma
3. Indicador de batería baja
4. Icono de recepción de señal
5. Icono del cronómetro
6. Nivel de cocción
7. Temperatura fijada
8. Temperatura actual
9. Tiempo del cronómetro

INFORMACIÓN GENERAL: TRANSMISOR Y SONDA



1. Indicador LED.
2. RESET (restaurar). Restablecimiento de la unidad.
3. POWER (encendido). Activación del transmisor.
4. Toma para conectar la sonda.
5. Compartimento para las baterías.

1. Cable de conexión de la sonda.
2. Extremo de la sonda.

INFORMACIÓN GENERAL: TRANSMISOR Y SONDA

⚠PRECAUCIÓN La sonda es un objeto metálico punzante y se calentará durante la cocción. Tome las medidas correspondientes para su manipulación..

1. Enchufe la sonda a la toma del transmisor e introduzca la sonda en la carne. Para evitar que la tapa pise el cable de la sonda en las barbacoas de gas, pase el cable a través de la ranura **(1)** lateral de la caja de cocción. Para una buena lectura, utilice el soporte del monitor. Si se usa con carbón, **(2)** mantenga el cable de la sonda apartado del calor directo de las briquetas de carbón.

2. Pulse MEAT para seleccionar el tipo de carne. El mensaje sonoro y el icono LCD indican el tipo de carne.

3. Pulse COOK para seleccionar el nivel de cocción: Rare (cruda), Medium Rare (término medio), Medium (casi hecha) o Well Done (bien hecha). La selección se indica con un mensaje de audio y en la pantalla LCD.
4. La temperatura fijada aparece en la pantalla LCD. Empezar la cocción.
5. Las alertas de cocción sonarán en función de la temperatura:
   - Alerta de que está casi hecho: 2 pitidos seguidos del mensaje "Está casi hecho" cuando la carne se acerca a la temperatura fijada.
   - Alerta de que está hecho: 4 pitidos seguidos del mensaje "Está hecho" cuando la carne alcanza la temperatura fijada.
   - Alerta de que se está haciendo demasiado: la pantalla LCD parpadea y continúa pitando hasta que se pulsa un botón.
6. Pulse cualquier botón para apagar la alerta.

NOTA La temperatura máxima de funcionamiento de la sonda es de 380 °C (716 °F). Cuando la temperatura de la sonda supera la temperatura máxima en pantalla (199 °C / 199 °F), la pantalla LCD parpadea.

DESPUÉS DE LA COCCIÓN

- Una vez terminada la cocción, retire la sonda con un guante para horno.
- Limpie la sonda con agua y un producto de limpieza suave. La unidad principal y el sensor deben limpiarse con un paño húmedo.

NOTA No lave la sonda en el lavaplatos ni sumerja el monitor ni el sensor en agua.

FUNCIONAMIENTO: UNIDAD

TEMPORIZADOR

El temporizador con cuenta atrás/adelante funciona de manera independiente al sensor de temperatura. Para configurar la cuenta atrás:
Utilice los botones HR, MIN y SEC para configurar el tiempo de la cuenta atrás.
Para configurar el temporizador en modo de cuenta adelante:
Si no se configura la cuenta atrás, el temporizador contará hacia adelante de manera predeterminada.

Para activar el temporizador:

1. Pulse START/STOP (encender/apagar) para empezar.
2. Pulse START/STOP de nuevo para pararlo.
3. Pulse y mantenga pulsado START/STOP para ponerlo a cero.
4. Una vez finalizada la cuenta atrás, la unidad emitirá un pitido. Pulse cualquier botón para apagar la alerta.

UNIDAD DE TEMPERATURA

Seleccione °C o °F como unidad de temperatura.

VOLUMEN

Utilice VOLUME para seleccionar el nivel de volumen del altavoz a Hi (alto) o Lo (bajo).

BLOQUEO DE TECLAS AUTOMÁTICO

Si no se pulsa ningún botón durante 5 segundos, se activará el bloqueo de teclas. Pulse cualquier botón para desbloquear esta función.

RETROILUMINACIÓN

Pulse cualquier botón para que se ilumine la pantalla durante 5 segundos.

PRECAUCIONES

Este producto está diseñado para que tenga un funcionamiento correcto durante años si se manipula con cuidado. A continuación se detallan algunas precauciones:

- Evite que la unidad reciba impactos o golpes, o que se exponga a condiciones de polvo, temperatura o humedad excesivas para evitar posibles averías, reducir la duración de las piezas electrónicas, dañar las baterías o deformar componentes.
- La colocación de este producto sobre superficies de madera con determinados acabados, como el barniz incoloro, puede dañar el acabado del producto. Consulte las instrucciones del fabricante de la superficie de madera para ver si es seguro colocar objetos encima de ella. Weber-Stephen Products Co. no se responsabilizará de los daños ocasionados en superficies de madera debido al contacto con este producto.
- No sumerja en agua la unidad. Si derrama líquido sobre ella, séquela inmediatamente con un paño seco que no suelte pelusa.
- No limpie la unidad con materiales abrasivos o corrosivos.
- No toque los componentes internos de la unidad. Hacerlo invalida la garantía de la unidad y puede causar daños innecesarios. La unidad no contiene piezas que el usuario pueda reparar el usuario.
- Utilice únicamente baterías nuevas como se indica en las instrucciones. No mezcle baterías nuevas y viejas.
- Debido a limitaciones de impresión, las imágenes apresentadas neste manual podrão ser diferentes das reais do visor.
- El contenido de este manual no puede reproducirse sin el permiso del fabricante.

NOTA Las especificaciones técnicas para este producto o os conteúdos do manual do utilizador están sujetos a cambios sin previo aviso.

ESPECIFICACIONES

UNIDAD PRINCIPAL	
Largo x Ancho x Alto	142 x 70 x 39 mm (5,6 x 2,75 x 1,53 pulg.)
Peso	186 g (6,5 onzas) con baterías
Unidad de temperatura	°C / °F
Temperatura máx. funcionamiento	60°C (140°F)
Resolución de temperatura	1°C (2°F)
Frecuencia de señal	433MHz
Alimentación	2 baterías UM-3 AA 1,5 V

UNIDAD REMOTA	
Largo x Ancho x Alto	86 x 86 x 31 mm (3,4 x 3,4 x 1,2 pulg.)
Peso	75 g (2,6 onzas) con baterías
Campo de transmisión	100 m (300 pies) sin obstrucciones
Alimentación	2 baterías UM-4 AAA 1,5 V

SONDA	
Temperatura máx. de funcionamiento	380°C (716°F)

DECLARACIÓN FCC

Este dispositivo cumple con la Sección 15 del reglamento FCC. Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento no deseado.

ADVERTENCIA Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento pueden invalidar la autorización al usuario para utilizar el equipo.

NOTA Este equipo se ha probado y se ha determinado que cumple con los límites establecidos para ser clasificado como dispositivo digital de la Clase B, de conformidad con la Sección 15 del reglamento FCC. Estos límites se han establecido para proporcionar una protección razonable frente a interferencias perjudiciales en la instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de conformidad con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no existe ninguna garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si el equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de la señal de radio o televisión (lo que puede determinarse encendiendo y apagando el equipo), se recomienda al usuario intentar corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Cambiar la orientación o ubicación de la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de corriente de un circuito distinto de aquél al que está conectado el receptor.
- Solicitar la asistencia del proveedor o de un técnico con experiencia en radio/televisión.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La siguiente información no debe utilizarse para ponerse en contacto para asistencia o ventas. Para realizar consultas, llame al número de atención al cliente que aparece en nuestro sitio Web (www.weber.com) o en la tarjeta de garantía de este producto.

Declaramos que el producto

Nombre:	Weber-Stephen Products Company	Nº de producto:	32910
Dirección:	200 East Daniels Road Palatine, IL 60067-6266 USA	Nombre del producto:	Weber Style™ Audible Meat Thermometer
Nº teléfono:	1-800-446-1071	Fabricante: Dirección:	IDT Technology Limited Block C, 9/F, Kaiser Estate, Phase 1,41 Man Yue St., Hung Hom, Kowloon, Hong Kong

está en conformidad con la Sección 15 del reglamento FCC. Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones: 1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales. (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluido interferencias que possam caus